Gontran Cherrier

Ultra Chocolat



Ultra Chocolat

Gontran Cherrier

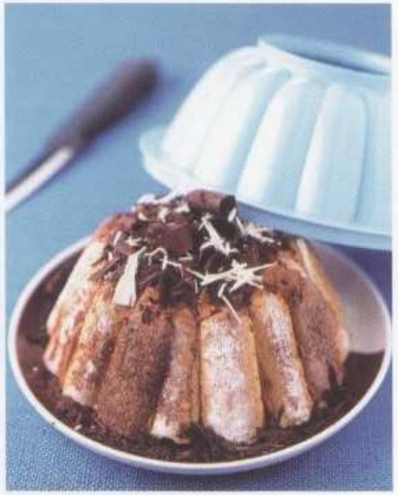
Avec la collaboration de Tupperware®

Photos : Natacha Nikouline
Stylisme : Sophie Dwernicki

Illustrations : Stéphanie Herrbach

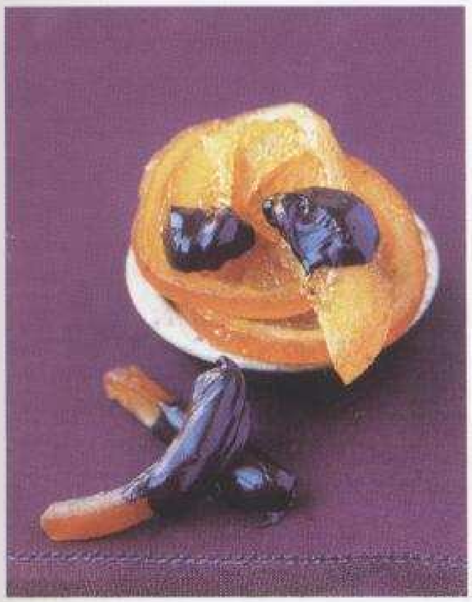
HACHETTE
Pratique


chocolate









Plaisirs du petit déjeuner

Cookies aux corn flakes

Pour 6 personnes
(environ 20 pièces)
Préparation : 30 min
Repos au congélateur : 30 min
Cuisson : 10 min

- 250 g de beurre
- 120 g de sucre cassonade
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de corn flakes
- 125 g de pépites de chocolat (au rayon « aide à la pâtisserie » des supermarchés)

- 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé

1. Avant de l'utiliser, laissez le beurre à l'air libre quelques minutes afin qu'il ramollisse. Dès qu'il est bien mou, mélangez-le, à l'aide d'un fouet, avec le sucre cassonade, l'œuf et le sel. Versez ensuite la farine tamisée et la levure chimique. Mélangez à nouveau. Quand l'ensemble est bien homogène, incorporez délicatement les corn flakes et les pépites de chocolat.

2. Roulez le mélange en un boudin de 4 cm de diamètre et placez-le au congélateur pendant 30 min. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Sortez la pâte de votre congélateur et découpez-y des rondelles de 1 cm d'épaisseur. Disposez les cookies sur la feuille de cuisson ou sur une plaque à pâtisserie garnie d'une feuille de papier sulfurisé.

3. Enfournez pendant 10 min. À l'issue de la cuisson, sortez les cookies aux corn flakes du four et laissez-les refroidir avant de les déguster.





Chocolat chaud

Pour 1 tasse
Préparation : 5 min
Cuisson : 10 min

- 40 g de chocolat noir
- 20 cl de lait demi-écrémé

1. Dans un bol, cassez le chocolat en petits morceaux. Dans une casserole, portez 10 cl d'eau à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat et fouettez vigoureusement. (Il existe d'autres méthodes pour faire fondre le chocolat, *voir conseil, p. 11*)

2. Remettez la casserole sur le feu et versez le lait, fouettez à nouveau avant de servir le chocolat bien chaud dans une grande tasse.

Conseil : afin de rendre le chocolat plus onctueux, vous pouvez remplacer une petite partie du lait par de la crème liquide (environ 1 cuil. à soupe).

Variante : si vous aimez les notes épicées, vous pouvez ajouter 1/2 cuil. à café d'arôme vanille liquide et 3 pincées de cannelle en poudre.


chocolate



Comment faire fondre le chocolat en préservant sa saveur ?

Le principe est de ne jamais exposer le chocolat à une température trop élevée car s'il est chauffé de manière excessive, il a tendance à brûler et des cristaux se forment. Il est toujours possible de les enlever en passant le chocolat à travers un tamis très fin mais le goût en est modifié.
Pour préserver au chocolat toute sa saveur, trois méthodes sont possibles.

Pour les pros

Afin de ne pas trop chauffer le chocolat, vous pouvez le concasser en le découpant en petits morceaux à l'aide d'un couteau à dents.
Sinon, enveloppez-le dans du film alimentaire transparent et écrasez-le avec un rouleau à pâtisserie.
Puis, faites-le fondre au bain-marie sans cesser de remuer.

Pour ceux qui sont pressés

Pensez à utiliser le micro-ondes. Placez le chocolat concassé dans un récipient adapté et ajoutez une cuillère à soupe d'eau.
Couvrez et procédez à plusieurs cuissons de quelques secondes chacune, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, puis mélangez bien.

Pour les débutants

Préchauffez le four à 50 °C (th. 1). Placez la tablette de chocolat dans un récipient adapté puis enfournez-la jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Brownie au chocolat noir

Pour 10 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min

- 80 g de cerneaux de noix décortiqués
- 3 œufs
- 100 g de chocolat noir
- 180 g de beurre demi-sel + 10 g pour le moule
- 100 g de sucre semoule
- 130 g de cassonade
- 1 cuil. à soupe bombée de cacao en poudre
- 40 g de farine
- 1 pincée de sel

- 1 moule de 26 ou 28 cm de diamètre

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Beurrez le moule. Hachez grossièrement les noix. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

2. Au bain-marie, faites fondre le chocolat noir cassé en morceaux et le beurre ; remuez sans cesse à l'aide d'un fouet. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la cassonade, puis le cacao, la farine et les noix.

3. Dans un grand saladier, battez les blancs en neige très ferme avec le sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Assurez-vous qu'il ne reste aucun grumeau et que la préparation est homogène.

4. Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 25 min. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le brownie : elle doit en ressortir propre.

Conseil : dégustez ce brownie avec une crème glacée au café, à la vanille ou un sorbet au chocolat.

Muffins à la vanille et aux pépites de chocolat

Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

- 2 gousses de vanille
- 2 œufs
- 8 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 90 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 g de pépites de chocolat (au rayon « aide à la pâtisserie » des supermarchés)
- 10 g de beurre pour les moules

- 1 moule à muffins

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). À l'aide d'un petit couteau, coupez les gousses de vanille dans le sens de la longueur. Grattez l'intérieur pour en retirer les graines et mettez-les dans un saladier.

2. Dans le même saladier, ajoutez 6 cuil. à soupe d'eau, les œufs et l'huile. Fouettez énergiquement, puis versez le sucre et le sel. Fouettez à nouveau pendant au moins 3 min.

3. Après avoir tamisé en même temps la farine et la levure chimique, incorporez-les et mélangez le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Terminez en versant les pépites et fouettez encore, de façon à bien les intégrer à la préparation.

4. Beurrez les moules et garnissez-les de pâte jusqu'à environ 0,5 cm du bord de façon à ce que les muffins ne débordent pas trop pendant la cuisson. Enfournez pendant 20 min, puis, sortez-les du four. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans un muffin : elle doit en ressortir propre. Disposez-les sur une grille afin qu'ils refroidissent.

Muffins au chocolat et au Nutella

Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Repos au congélateur : 1 h
Cuisson : 20 min

- 80 g de Nutella
- 8 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 2 œufs
- 90 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 185 g de farine
- 15 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 10 g de beurre pour les moules

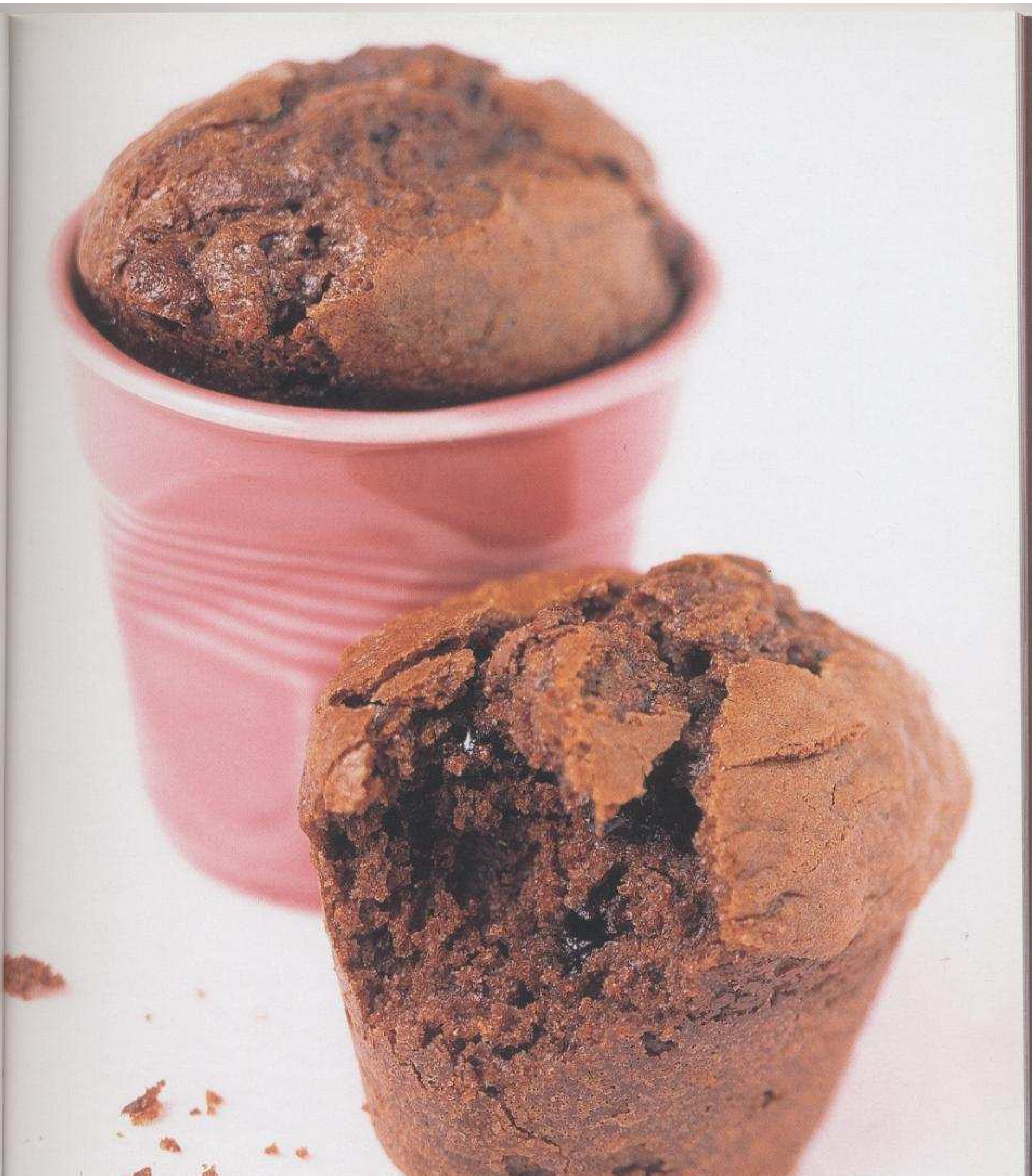
- 1 moule à muffins
- 1 feuille de cuisson en silicone ou du papier sulfurisé

1. Sur la feuille de cuisson ou le papier sulfurisé, étalez le Nutella à l'aide d'une spatule, sur une épaisseur d'environ 0,5 cm. Autant que possible, essayez de donner une forme carrée ou rectangulaire au Nutella. Disposez la feuille au congélateur pendant 1 h.

2. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
Dans un saladier, mélangez, à l'aide d'un fouet, l'huile, 6 cuil. à soupe d'eau et les œufs. Puis ajoutez le sucre et le sel. Tamisez ensemble la farine, le cacao et la levure et versez le tout dans le saladier. Fouettez énergiquement afin d'obtenir une pâte bien homogène.

3. Sortez du congélateur « la feuille » de Nutella et coupez-la en tout petits cubes. Incorporez-les à la pâte et mélangez à nouveau afin de bien disperser le Nutella.

4. Beurrez les moules et garnissez-les de pâte jusqu'à environ 0,5 cm du bord de façon à ce que les muffins ne débordent pas trop pendant la cuisson. Enfournez pendant 20 min, puis, sortez-les du four. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans un muffin : elle doit en ressortir propre, sauf quelques traces de Nutella. Disposez-les sur une grille afin qu'ils refroidissent.



Tartes & gâteaux

Conseils



Tarte soufflée aux fruits de saison

Pour 8 personnes
Préparation : 30 min
Repos au réfrigérateur : 1 h 20
Cuisson : 35 min

- 180 g de crème liquide
- 170 g de chocolat noir
- 3 œufs + 7 jaunes
- 80 g de sucre semoule
- des fruits frais sans trop de jus (poires, fraises, framboises, pêches, abricots...)

- 1 moule à tarte de 26 cm de diamètre

1. Préparez une pâte sucrée au chocolat
(voir recette de la Tarte au chocolat au lait, ci-contre).

2. Beurrez le moule. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte à tarte et disposez-la dans le moule avant de la piquer avec une fourchette. Laissez-la reposer au réfrigérateur avant de l'enfourner pendant 20 min.

3. Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition. Retirez du feu et ajoutez le chocolat concassé sans cesser de remuer jusqu'à obtenir une ganache bien homogène.

4. Dans un saladier, mettez les œufs entiers et les jaunes. Ajoutez le sucre semoule et fouettez énergiquement pendant plusieurs minutes de façon à rendre cette préparation mousseuse. Mélangez-la à la ganache et versez le tout dans le fond de tarte précuit.

5. Avant d'enfourner votre tarte à nouveau, disposez dessus quelques fruits de saisons coupés ou entiers selon leur taille. Faites cuire 15 min, puis démoulez votre tarte.

Tarte au chocolat au lait

Pour 8 personnes
Préparation : 40 min
Repos au réfrigérateur : 2 h
Cuisson : 20 min

• 15 cl de crème liquide
• 350 g de chocolat au lait
• 30 g de beurre
• 1 cuil. à soupe de miel

Pour la pâte sucrée au chocolat
• 225 g de farine
• 25 g de cacao en poudre
• 150 g de beurre
+ 10 g pour le moule
• 100 g de sucre glace
• 1 œuf

• 1 moule à tarte
de 24 cm de diamètre
• du film alimentaire

1. Préparez la pâte sucrée au chocolat. Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, le cacao, le beurre et le sucre glace. Mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une poudre sableuse. Ajoutez l'œuf et malaxez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse qui ne colle pas aux doigts. Ramassez-la en boule et couvrez-la de film transparent. Laissez-la reposer au frais pendant 1 h.

2. Beurrez le moule. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte à tarte et disposez-la dans le moule avant de la piquer avec une fourchette. Laissez-la reposer 20 min au réfrigérateur avant de l'enfourner pendant 20 min. Démoulez le fond de tarte et laissez-le bien refroidir.

3. Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat concassé sans cesser de remuer jusqu'à obtenir une ganache bien homogène. Terminez avec le beurre et le miel.

4. Quand le fond de tarte est à température ambiante, versez-y la ganache. Lissez avec le dos d'une cuillère si nécessaire et laissez reposer au moins 1 h au frais avant de déguster.

Gâteau d'anniversaire

Pour 10 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 18 min

- 5 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 120 g de beurre
+ 10 g pour le moule
- 200 g de chocolat noir
- 70 g de farine
- 150 g de framboises fraîches

- 1 moule à manqué
de 24 cm de diamètre

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

2. Dans un grand saladier, à l'aide d'un batteur, montez les œufs en neige très ferme avec la moitié du sucre.

3. Dans une grande casserole, faites fondre le beurre et le chocolat sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, la farine et le sucre restant. Versez les blancs montés et mélangez enfin délicatement le tout.

4. Beurrez le moule et versez-y la pâte. Avant d'enfourner, parsemez le dessus avec les framboises et faites cuire 18 min. Sortez le gâteau du four et démoulez-le quand il est encore tiède.

Conseil : dégustez ce gâteau d'anniversaire avec une glace à la vanille.



Bavaroise au chocolat blanc

Pour 8 personnes
Préparation 45 min
Repos : 1 h
Cuisson : 15 min

- 4 feuilles de gélatine
- 220 g de chocolat blanc + 150 g pour les copeaux
- 25 cl de crème liquide
- 200 g de framboises fraîches

Pour les biscuits à la cuillère

- 20 à 30 biscuits du commerce
- 1 disque de biscuit de 16 cm de diamètre ou 6 à 10 biscuits du commerce
- ou : • 100 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de sucre glace

Pour la crème anglaise

- 25 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre semoule

- 1 cercle en inox de 18 cm de diamètre
- 1 disque en carton de 16 cm de diamètre
- 1 plaque à pâtisserie
- du papier sulfurisé

1. Si vous les faites vous-même, préparez les biscuits à la cuillère *(voir recette, p. 29)* en remplaçant le cacao par de la farine.

2. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites tiédir le lait. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange ait fortement blanchi. Versez le lait au fur et à mesure et mélangez. Mettez le tout dans une casserole et faites cuire la crème anglaise sans la faire bouillir (la crème est cuite lorsque elle est bien épaisse, *voir recette des Verres choco-menthe p. 62).*

3. Versez-la ensuite sur le chocolat blanc concassé et mélangez bien pour faire fondre ce dernier. Ajoutez la gélatine, fouettez et laissez le tout refroidir. À l'aide d'un batteur, montez la crème liquide et incorporez-la délicatement au mélange précédent.

4. Placez une bande de papier sulfurisé à l'intérieur du cercle en inox. Disposez au fond le disque en carton puis le disque de biscuit (ou 6 à 10 biscuits) et commencez à monter votre bavaroise. Disposez tout autour les biscuits à la cuillère, face sucrée vers l'extérieur ; versez au milieu la moitié de votre crème au chocolat blanc. Répartissez les framboises et recouvrez-les de crème. Laissez refroidir au moins 1 h.

5. À l'aide d'un épluche-légumes *(voir conseil, p. 42)*, faites des copeaux avec le chocolat. Mettez-les sur le dessus de la bavaroise et retirez le cercle et le papier sulfurisé avant de servir.



Le « trois-chocolats »

Pour 8 personnes
Préparation : 1 h 05
Repos au réfrigérateur : 24 h + 1 h
Cuisson : 15 à 20 min

- 1 gousse de vanille
- 500 g de crème fraîche liquide
- 200 g de chocolat blanc
- 50 g de sucre semoule
- 1 cuil. à soupe de rhum
- 45 g de chocolat noir
- 45 g de chocolat au lait
- 10 g de beurre pour la plaque

Pour les biscuits à la cuillère

- 85 g de farine
- 15 g de cacao en poudre
- 3 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 20 g de sucre glace

- 1 cercle en inox de 18 cm de diamètre
- 1 disque en carton de 16 cm de diamètre
- 1 poche à pâtisserie avec une douille de 1 cm de large (à défaut, une cuillère à soupe)
- 1 plaque à pâtisserie
- du papier sulfurisé

1. La veille : coupez la vanille en deux et récupérez les graines. Portez à ébullition 170 g de crème et la vanille. Versez sur 60 g de chocolat blanc. Mélangez et gardez au frais jusqu'au lendemain.

2. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Préparez les biscuits à la cuillère *(voir recette ci-contre)* avec les ingrédients indiqués ici. Sur la plaque, avec la poche, faites un disque de 16 cm de diamètre et des biscuits de 5 cm de long. Saupoudrez de sucre glace et enfournez pendant 15 à 20 min.

3. Faites bouillir 4 cuil. à soupe d'eau avec le sucre semoule et le rhum. Montez 240 g de crème en chantilly.
Sur un plat, disposez le cercle, recouvrez l'intérieur de papier sulfurisé et mettez le disque en carton au fond. Égalisez la base des biscuits. Disposez-les sur le pourtour du moule puis déposez, dans le fond, le disque de pâte imbibé de sirop au rhum.

4. Préparez les mélanges au chocolat au lait et au chocolat noir : faites bouillir 45 g de crème et versez-la sur le chocolat noir. Faites la même chose pour le chocolat au lait. Pesez 120 g de la crème Chantilly obtenue et incorporez-la au chocolat noir. Faites de même pour le chocolat au lait. Fouettez la crème au chocolat blanc préparée la veille

5. Versez les 3 mousses en couches successives dans le plat puis gardez-les 1 h au frais. Faites des copeaux de chocolat blanc *(voir conseil, p. 42)*. Garnissez-en le gâteau. Démoulez avant de servir.

Biscuits à la cuillère au cacao

Pour 8 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min

- 85 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 3 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de sucre glace

- 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisée
- 1 poche à pâtisserie avec une douille de 1 cm (à défaut, une cuillère à soupe)

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Si vous n'avez pas de feuille de cuisson, beurrez la plaque à pâtisserie et recouvrez-la de papier sulfurisé.

2. Tamisez ensemble la farine et 15 g de cacao. Cassez et séparez les blancs d'œufs des jaunes. À l'aide d'un batteur, montez les blancs en neige très ferme avec le sucre semoule. Ajoutez ensuite les jaunes, la farine et le cacao. Mélangez délicatement le tout et mettez la pâte dans la poche à pâtisserie.

3. Sur la feuille de cuisson, faites des biscuits de 5 cm de long à l'aide de la poche. Avec une petite passoire, saupoudrez de sucre glace et de cacao avant d'enfourner pendant 15 min.

Charlotte au chocolat noir

Pour 8 personnes
Préparation : 45 min
Repos : 2 h
Cuisson : 15 min

180 g de crème liquide
200 g de chocolat noir
3 blancs d'œufs
100 g de sucre en poudre
10 g de beurre pour la plaque

Pour les biscuits à la cuillère
• 20 à 30 biscuits du commerce
• 1 disque de biscuit de 16 cm de diamètre
ou 6 à 10 biscuits du commerce
ou : • 85 g de farine
• 15 g de cacao
• 3 œufs
• 100 g de sucre semoule
• 20 g de sucre glace

• 1 moule à charlotte à côte ou 1 cercle en inox de 18 cm de diamètre + 1 bandeau de papier sulfurisé de 60 x 7 cm
• 1 poche à pâtisserie avec une douille de 1 cm de large (à défaut, une cuillère à soupe)
• 1 plaque à pâtisserie
• 1 disque en carton de 20 cm de diamètre

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Si vous les faites vous-même, préparez les biscuits à la cuillère *(voir recette, p. 29)*. Sur la plaque, avec la poche, faites un disque de 16 cm de diamètre et des biscuits de 5 cm de long. Saupoudrez de sucre glace et enfournez pendant 15 min.

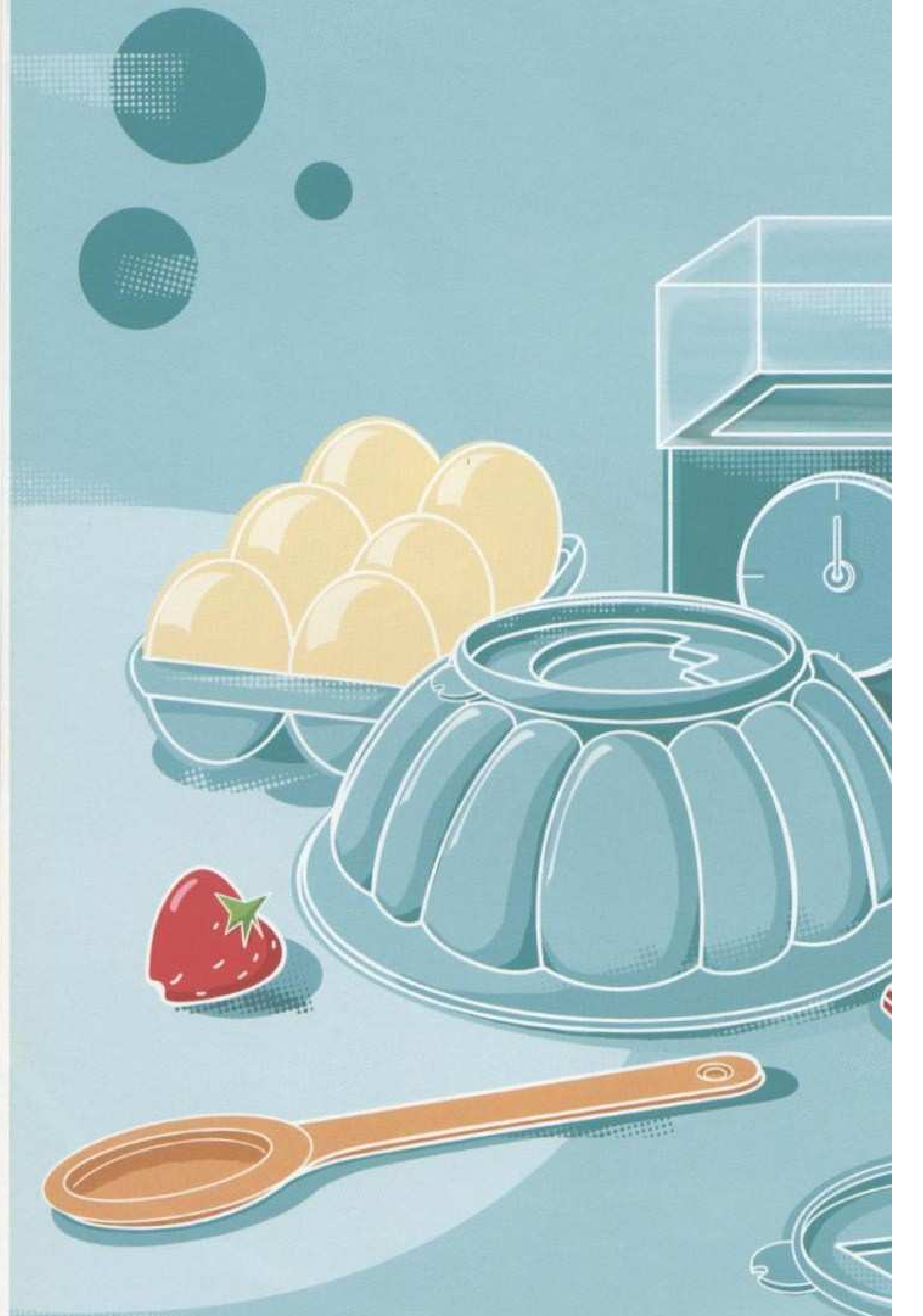
2. Sur un plat, disposez le cercle, recouvrez ses bords de papier sulfurisé beurré et mettez au fond le disque en carton. Sur le pourtour du moule, déposez les biscuits, en les coupant pour qu'ils aient tous la même taille, face sucrée vers l'extérieur du moule. Placez ensuite, dans le fond, le disque en biscuits.

3. Pour un moule à côtes, préparez un sirop en portant à ébullition 100 g de sucre, 8 cuil. à soupe d'eau et 20 g de cacao en poudre. Imbibez-en les biscuits avant de les ranger dans le moule.

4. Portez à ébullition 80 g de crème liquide. Hors du feu, mettez 150 g de chocolat sans cesser de remuer afin d'obtenir une ganache homogène. Dans un saladier, et à l'aide d'un batteur, montez en chantilly la crème restante. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec le sucre pour obtenir une meringue.

5. Incorporez délicatement la ganache tiède à la meringue, ajoutez ensuite la crème fouettée et versez jusqu'à atteindre le haut des biscuits. Réservez au frais au moins 2 h. Décorez avec des copeaux de chocolat *(voir conseil, p. 42)*.





Comment bien réussir une charlotte ?

Le moule à charlotte est un élément indispensable pour réussir ce dessert. La qualité des biscuits aussi. Si vous ne les faites pas vous-même *(voir recette, p. 29)*, utilisez des biscuits qui mesurent 7 à 8 cm de long.

Pour les « maîtres pâtissiers »

Utilisez un cercle métallique de 18 à 20 cm de diamètre dont vous recouvrirez les bords intérieurs de papier sulfurisé (une bande de 7 à 8 cm de haut). Placez le cercle sur un plat et introduisez un disque en carton dans le fond.
Si vous ne les faites pas vous-même, munissez-vous de biscuits de qualité et en quantité suffisante. Ensuite, confectionnez un disque de biscuits (ou procurez-le vous chez un pâtissier) en créant une spirale avec une poche à pâtisserie. Il servira de base à la charlotte.
Il doit être d'un diamètre inférieur de 2 cm à celui du cercle et de même épaisseur que les biscuits.
Pour le montage, commencez par égaliser les biscuits (en coupant 0,5 cm de leur base). Placez-les dans le cercle, côté bombé vers l'extérieur. Disposez ensuite la base et bouchez les éventuels trous avec les morceaux de biscuits qui restent.
Enfin, suivez la recette pour remplir votre charlotte.
Placez-la au frais pendant 1 h au minimum avant de démouler.

La clé de la réussite : le moule à côtes

Les moules à côtes permettent de réussir parfaitement les charlottes avec un minimum de matériel. Suivez la recette et placez chacun des biscuits dans la côte prévue à cet effet.

Moelleux au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation : 35 min
Repos au réfrigérateur : 1 h
Cuisson : 8 min

- 2 œufs + 2 blancs
- 80 g de sucre en poudre
- 130 g de chocolat noir
- 130 g de beurre + 10 g pour les moules
- 60 g de farine

- 6 moules individuels hauts (type moules à muffin)

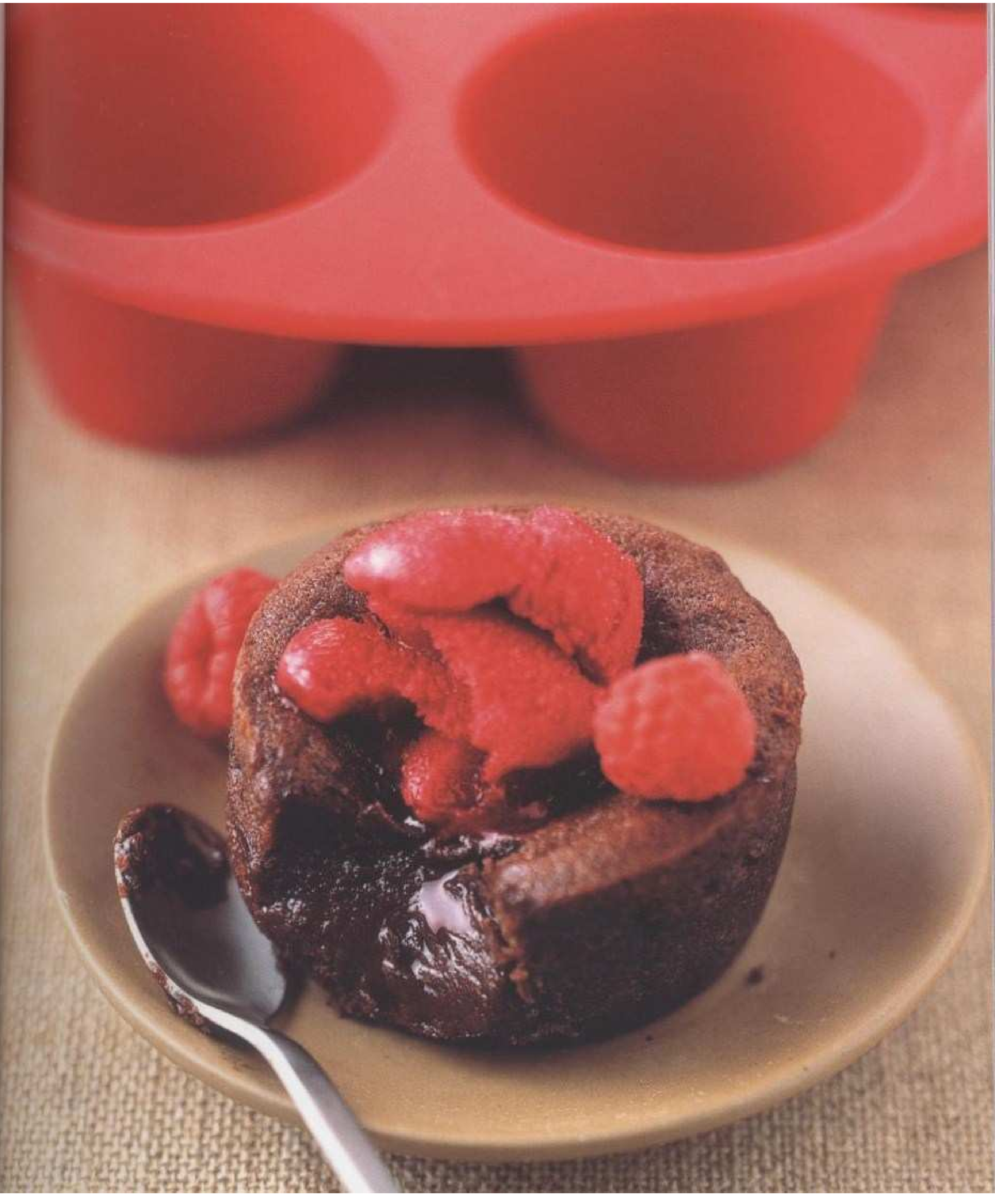
1. Dans un saladier, fouettez les 2 œufs entiers avec le sucre afin d'obtenir un mélange bien mousseux. Au bain-marie et sur le feu, faites fondre le chocolat et le beurre tout en remuant. Éteignez le feu quand le mélange est bien homogène et mélangez-le à la préparation d'œufs et de sucre. Versez ensuite la farine.

2. À l'aide d'un batteur, montez les blancs en neige très ferme. Mélangez-les à la pâte au chocolat et assurez-vous qu'il ne reste aucun grumeau en fouettant le mélange.

3. Beurrez les moules et versez-y la pâte à moelleux jusqu'à environ 1 cm du haut. Mettez le tout au réfrigérateur pendant 1 h minimum.

4. Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Avant de les servir, faites cuire les moelleux 8 min au four. Démoulez-les délicatement sur une assiette en retournant chaque moule. Laissez-les tiédir quelques minutes avant de les servir.

Conseil : servez ces moelleux avec un sorbet aux fruits rouges.



Le banane-Ovomaltine

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 18 min

- 130 g de beurre + 10 g pour le moule
- 130 g de sucre semoule
- 40 g de cacao Ovomaltine
- 45 g de farine
- 70 g de poudre d'amandes
- 110 g de chocolat noir
- 5 jaunes d'œufs
- 2 bananes mûres

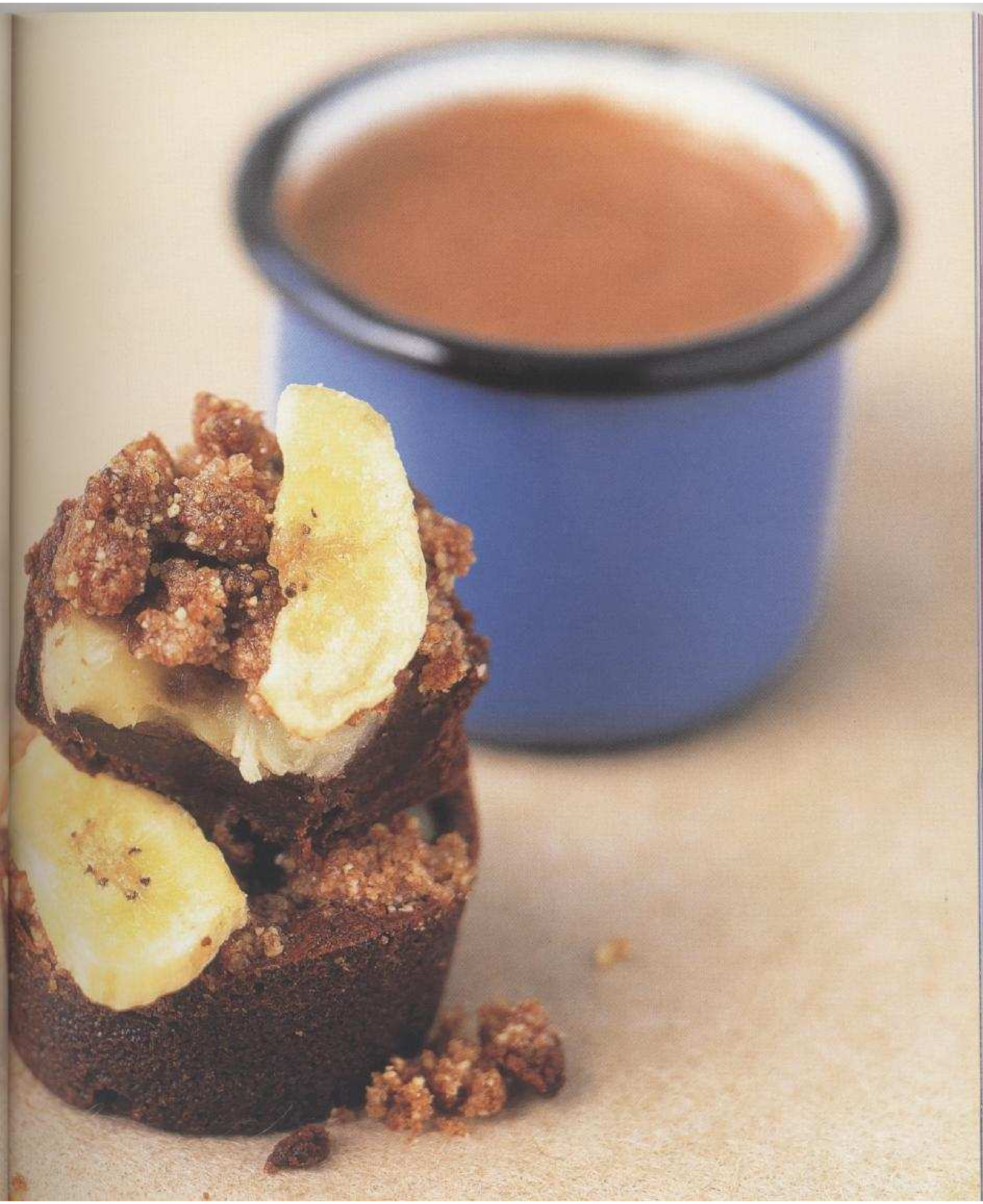
- 1 moule à gâteau rond de 18 à 24 cm de diamètre

1. Réalisez une pâte à crumble en mélangeant 50 g de beurre, 50 g de sucre, 25 g d'Ovomaltine, 25 g de farine et 50 g de poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une poudre sableuse.

2. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et 80 g de sucre jusqu'à ce que le mélange ait fortement blanchi. Sur le feu, au bain-marie, faites fondre le chocolat avec 80 g de beurre. Hors du feu, ajoutez les œufs et le sucre, puis la farine, l'Ovomaltine et la poudre d'amandes restants. Assurez-vous qu'il ne reste aucun grumeau.

3. Beurrez le moule et versez-y la pâte. Couvrez-la de bananes émincées et terminez avec la pâte à crumble. Enfournez pendant 18 min.

Conseil : démoulez le banane-Ovomaltine lorsqu'il est presque froid et dégustez-le avec un sorbet au chocolat ou au citron.



Le Val-d'Isère

Pour 8 personnes
Préparation : 1 h
Repos : 10 min
Cuisson : 30 min

- 10 g de beurre pour le moule
- 5 cl de liqueur d'orange
- 150 g de sucre semoule
- 160 g de crème liquide
- 1 tablette de chocolat noir pour les copeaux

Pour la génoise

- 3 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 90 g de farine
- 10 g de cacao en poudre

Pour la crème patissière

- 150 g de lait
- 1 œuf
- 35 g de sucre semoule
- 15 g de Maïzena
- 45 g de chocolat

- 1 moule à gâteau rond de 20 cm de diamètre
- 1 thermomètre de cuisine

1. Préparez une génoise *(voir recette de la Bûche choco-framboise, p. 40)* mais en utilisant les ingrédients indiqués ici.

2. Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Beurrez le moule. Versez-y la génoise et lissez-la. Enfournez 30 min à 180 °C (th. 6). Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit en ressortir propre.

3. Préparez la crème pâtissière. Portez le lait à ébullition. Fouettez l'œuf, le sucre et la Maïzena. Versez petit à petit le lait bouillant et remettez sur le feu. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Hors du feu, ajoutez le chocolat et continuez à remuer pour le faire fondre. Laissez refroidir.

4. Faites bouillir, pendant 1 min, 15 cl d'eau et 150 g de sucre. Ajoutez alors la liqueur d'orange. Le sirop est prêt. À l'aide d'un batteur, fouettez la crème et ajoutez-la à la crème pâtissière froide, lissez.

5. Coupez la génoise en deux disques. Placez-en un sur un plat et imbibez-le de sirop. Mettez la moitié de la crème, lissez et placez dessus le deuxième disque. Laissez reposer 10 min au frais et recommencez avec le sirop, puis la crème qui, cette fois, doit aussi couvrir les bords du gâteau.

6. Préparez les copeaux de chocolat (voir conseil, p.42) recouvrez-en le gâteau. *Gardez-le au frais jusqu'au moment de servir.*



Bûche choco-framboise

Pour 8 personnes
Préparation : 50 min
Repos : 1 h
Cuisson : 8 min

- 15 cl de crème liquide
- 350 g de chocolat + 20 g pour les copeaux
- 130 g de beurre + 10 g pour le moule
- 150 g de sucre semoule
- 5 cl de rhum
- 150 g de confiture de framboises
- 150 g de framboises

Pour la génoise

- 4 œufs
- 125 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 25 g de cacao en poudre

- 1 plaque à pâtisserie rectangulaire et du papier sulfurisé
- 1 thermomètre de cuisine

1. Préparez une génoise. Au bain-marie, à l'aide d'un batteur, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange ait fortement épaissi : il doit avoir une température de 45 °C. Retirez du bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Ajoutez alors la farine tamisée et le cacao.

2. Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Beurrez la plaque à pâtisserie. Versez la génoise et lissez-la. Enfournez pendant 8 min. Dès sa sortie du four, recouvrez la pâte d'un torchon.

3. Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Retirez du feu et ajoutez 200 g de chocolat concassé et 50 g de beurre. Mélangez pour obtenir une ganache bien lisse.

4. Faites bouillir quelques minutes 15 cl d'eau, 150 g de sucre et ajoutez le rhum. Préparez un glaçage chocolat en faisant fondre 150 g de chocolat et 80 g de beurre. Décollez le biscuit de la feuille. Imbibez-le bien de sirop, puis étalez la confiture sur toute la génoise et versez dessus la ganache. Roulez le tout et mettez la bûche au réfrigérateur.

5. Quand le glaçage a une température d'environ 30 °C, sortez la bûche et posez-la sur une grille, elle-même posée sur une plaque. Versez dessus le glaçage en vous assurant qu'il recouvre toute la bûche. Ajoutez une rangée de framboises et quelques copeaux de chocolat *(voir conseil, p. 42)*. Remettez-la au frais avant de la déguster.



Comment faire des copeaux de chocolat ?

Préchauffez votre four à 40 °C (th. 1). Enfournez la plaquette de chocolat (dont la couleur ira le mieux avec la recette), côté lisse dessus. Surveillez bien : le chocolat doit s'assouplir sans fondre. Placez l'outil (couteau sans dents, épluche-légumes, emporte-pièce ou cercle à petit gâteau) sur le haut de la plaquette assouplie, et tirez vers vous. Plus vous appuyez, plus les copeaux sont épais. Si le chocolat est trop souple, les copeaux seront également trop épais, n'hésitez pas alors à le laisser refoidir. Vous pouvez aussi râper le chocolat. Il faut que la plaquette soit à température ambiante. Utilisez une râpe avec diverses tailles pour obtenir différents copeaux. Placez-les toujours au frais avant de les utiliser afin qu'ils durcissent.

Les plus petits servent à décorer le côté des gâteaux, ou pour certaines recettes de mousses. Les copeaux de taille moyenne sont utilisés pour orner les gros gâteaux comme les forêts-noires ou le Val-d'Isère *(voir recette p. 38)*. Enfin, les plus gros sont simplement posés comme des éléments de décoration sur certaines tartes ou tartelettes au chocolat.

Un esprit de vacherin

Pour 6 personnes
Préparation : 40 min
Repos : 24 h
Cuisson : 30 min

• 3 blancs d'œufs
• 200 g de sucre semoule
• 40 g de cacao en poudre
• 1 gousse de vanille
• 50 cl de sorbet au cacao
• 25 cl de crème fraîche liquide
• 15 g de sucre glace

• 6 verres bas à bord large
• 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 grande plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé
• 1 poche à pâtisserie garnie d'une douille large

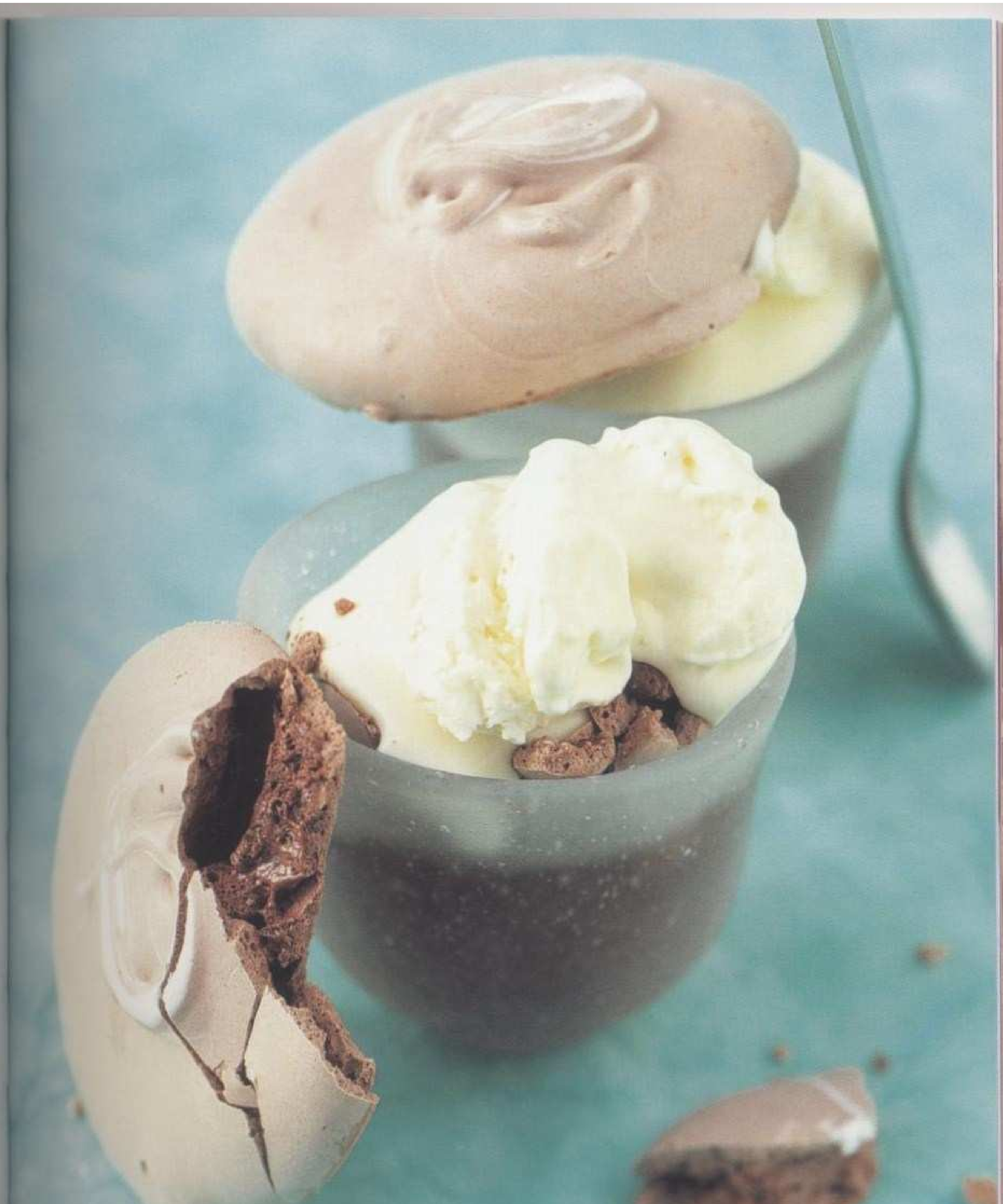
1. La veille, mélangez, dans une casserole posée sur un feu doux, les blancs d'œufs et le sucre semoule avec un fouet. Quand, au touché, le mélange est chaud pour votre doigt (environ 40-45 °C), arrêtez le feu, puis, à l'aide d'un batteur, fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante.

2. Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Incorporez délicatement le cacao aux blancs d'œufs. Avec la poche à pâtisserie, faites 12 disques de meringue d'un diamètre de 4 cm sur la feuille de cuisson ou la plaque garnie de papier sulfurisé (si vous n'avez pas de poche, étalez la meringue à l'aide d'une cuillère à soupe).

3. Mettez la plaque au four et laissez cuire 30 min. À l'issue de la cuisson, arrêtez le four et entrouvrez la porte. Laissez la meringue dans le four jusqu'au lendemain, sans refermer la porte.

4. Le jour même, placez les verres au congélateur. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur à l'aide d'une petite cuillère afin d'en retirer toutes les graines ; mettez-les dans un grand saladier. Ajoutez à la vanille la crème fraîche et le sucre glace et montez la crème en chantilly avec le batteur.

5. Au moment de servir, tapissez le fond des verres de sorbet, recouvrez d'un disque de meringue (vous pouvez aussi la concasser en petits morceaux), rajoutez du sorbet, un disque de meringue et terminez avec 1 cuil. à soupe généreuse de chantilly.



Desserts délicieux

Crumble aux pommes, chocolat et muesli

Pour 8 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 35 min

- 80 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre
- 3 belles pommes (reinette, boskoop ou jonagold)
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 120 g de crème liquide
- 70 g de chocolat noir
- 70 g de muesli

- 1 plat à gratin rectangulaire d'environ 20 x 15 cm
- de l'aluminium

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, préparez la pâte à crumble : mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et le beurre préalablement ramolli. Mélangez le tout du bout des doigts jusqu'à obtention d'une poudre sableuse.

2. Épluchez les pommes et coupez-les en 6 quartiers. Disposez-les au fond du plat à gratin. Saupoudrez-les de cannelle et recouvrez-les d'aluminium avant de les mettre 10 min au four pour les attendrir légèrement.

3. Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide. Hors du feu, versez le chocolat dans la crème sans cesser de remuer afin d'obtenir une pâte homogène. Votre ganache est prête.

4. Sortez les pommes du four et versez la ganache par-dessus. Saupoudrez de muesli et recouvrez de pâte à crumble. Enfournez pendant 25 min.



Soufflés au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 12 min

- 9 œufs
- 100 g de beurre + 10 g pour les moules
- 330 g de chocolat noir
- 2 cuil. à café de café soluble Nescafé
- 160 g de sucre en poudre + 15 g pour les moules

- 6 moules individuels à soufflé (ou 6 ramequins assez hauts)

1. Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Beurrez les moules et saupoudrez les parois intérieures de sucre. Séparez les blancs d'œufs des jaunes, gardez tous les blancs et 7 jaunes d'œufs de côté.

2. Dans une casserole et au bain-marie, faites fondre à feu doux le beurre et le chocolat, tout en les mélangeant de temps en temps.

3. Dans un grand saladier, mettez tous les blancs d'œufs et montez-les en neige avec le Nescafé. Versez le sucre au fur et à mesure. Quand les blancs sont bien fermes, incorporez délicatement les 7 jaunes d'œufs, puis le chocolat et le beurre fondu. Mélangez délicatement et versez la pâte dans les moules.

4. Enfournez-les 12 min et servez aussitôt. N'attendez pas qu'ils retombent pour les déguster !



Coulants au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation : 40 min
Congélation : 2 h au moins
Cuisson : 12 à 22 min

Pour la ganache
- 130 g de chocolat
- 200 g de crème
- 50 g de beurre

Pour le biscuit
- 140 g de chocolat
- 60 g de beurre
- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine ou de Maïzena
- 3 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 115 g de sucre

- 1 moule à muffins
- 1 boîte en plastique
- du papier sulfurisé

1. Préparez la ganache : versez la crème chaude sur le chocolat concassé puis ajoutez le beurre. Mélangez et versez dans une boîte en plastique pour avoir une épaisseur de 2 cm ou 3 cm. Placez au congélateur pendant 1 h.

2. Faites la pâte à biscuit : laissez fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, ajoutez ensuite la farine, la poudre d'amandes et les jaunes d'œufs ; mélangez.

3. Montez les blancs en neige avec le sucre, incorporez délicatement ces blancs à la préparation au chocolat. Démoulez la ganache et coupez des carrés de 2,5 cm de coté environ que vous réserverez au congélateur.

4. Versez un peu de pâte à biscuit dans le fond de chaque moule, placez un cube de ganache (il doit être emprisonné dans la pâte) et versez à nouveau de la pâte pour recouvrir ce cube. Placez au congélateur 1 h au moins.

5. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Placez les coulants sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, puis faites cuire 20 à 22 min s'ils sont congelés ou 12 à 15 min s'ils sortent du réfrigérateur.

6. Après 5 min de refroidissement, placez un plat sur le moule et retournez délicatement. Placez les coulants sur les assiettes avec une pelle à gâteau et servez avec une glace à la vanille.



Lait de poule au chocolat

Pour 2 personnes
Préparation : 5 min

- 25 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuil. à soupe de cacao en poudre
- 1 cuil. à café de miel liquide
- 3 pincées de cannelle
- 4 glaçons

- 1 shaker
- 2 verres

1. Dans le shaker, versez tous les ingrédients y compris les glaçons. Mélangez pendant 1 min.

2. Versez le lait de poule dans des verres et dégustez.

Variante : pour faire un café frappé, remplacez le lait par du café froid et le miel par 2 cuil. à café de sucre roux. Ajoutez aussi le zeste de 1/2 citron et 5 gousses de cardamome concassées (au rayon « épices » des supermarchés). Remuez au shaker et versez dans des verres remplis de glaçons.



Comment utiliser un shaker ?

Le shaker est idéal pour préparer toutes sortes de cocktails ou boissons froides comme le chocolat au lait, le cappuccino, le lait de poule, etc.

Il suffit d'y verser tous les ingrédients, des glaçons et de bien agiter.

Vous pouvez aussi ajouter de la glace à la vanille, au chocolat ou au café pour préparer de très bons milk-shakes.

Crèmes au chocolat

Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 1 h

- 1 gousse de vanille
- 70 cl de lait
- 150 g de chocolat noir
- 4 œufs + 3 jaunes
- 100 g de sucre en poudre

- 8 pots de yaourt en verre ou 8 petites terrines
- 1 plat à gratin pour le bain-marie

1. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5). À l'aide d'un couteau, coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez-en l'intérieur afin d'en retirer les graines. Mettez-les dans une casserole ainsi que la gousse fendue. Ajoutez le lait et portez à ébullition.

2. Concassez le chocolat. Retirez la gousse de vanille du lait bouillant et versez-le sur le chocolat. Dans un saladier, fouettez énergiquement les œufs, les jaunes et le sucre.

3. Versez le lait chocolaté sur le mélange œufs-sucre et fouettez à nouveau. Remplissez les pots avec cette crème et disposez-les dans un plat à gratin dans lequel vous aurez mis de l'eau bouillante (le niveau de l'eau doit arriver à 1 cm du bord des pots).

4. Enfournez le plat durant 1 h. Sortez les pots de l'eau et laissez-les refroidir avant de les déguster.



Mousses au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation : 35 min
Réfrigération : 1 h au moins

- 250 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
+ 10 g pour les moules
- 5 blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule

- 6 petits moules à soufflé ou 6 ramequins hauts

1. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Remuez pour obtenir un mélange lisse et retirez-le du bain-marie.

2. Dans un grand saladier, à l'aide d'un batteur, montez les blancs en neige en versant le sucre au fur et à mesure. Incorporez ensuite délicatement le chocolat.

3. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 h avant de servir.



Verres choco-menthe

Pour 8 personnes
Préparation : 40 min
Repos au réfrigérateur : 1 h 30

- 400 g de chocolat noir
- 5 cuil. à soupe d'alcool de menthe

Pour la crème anglaise

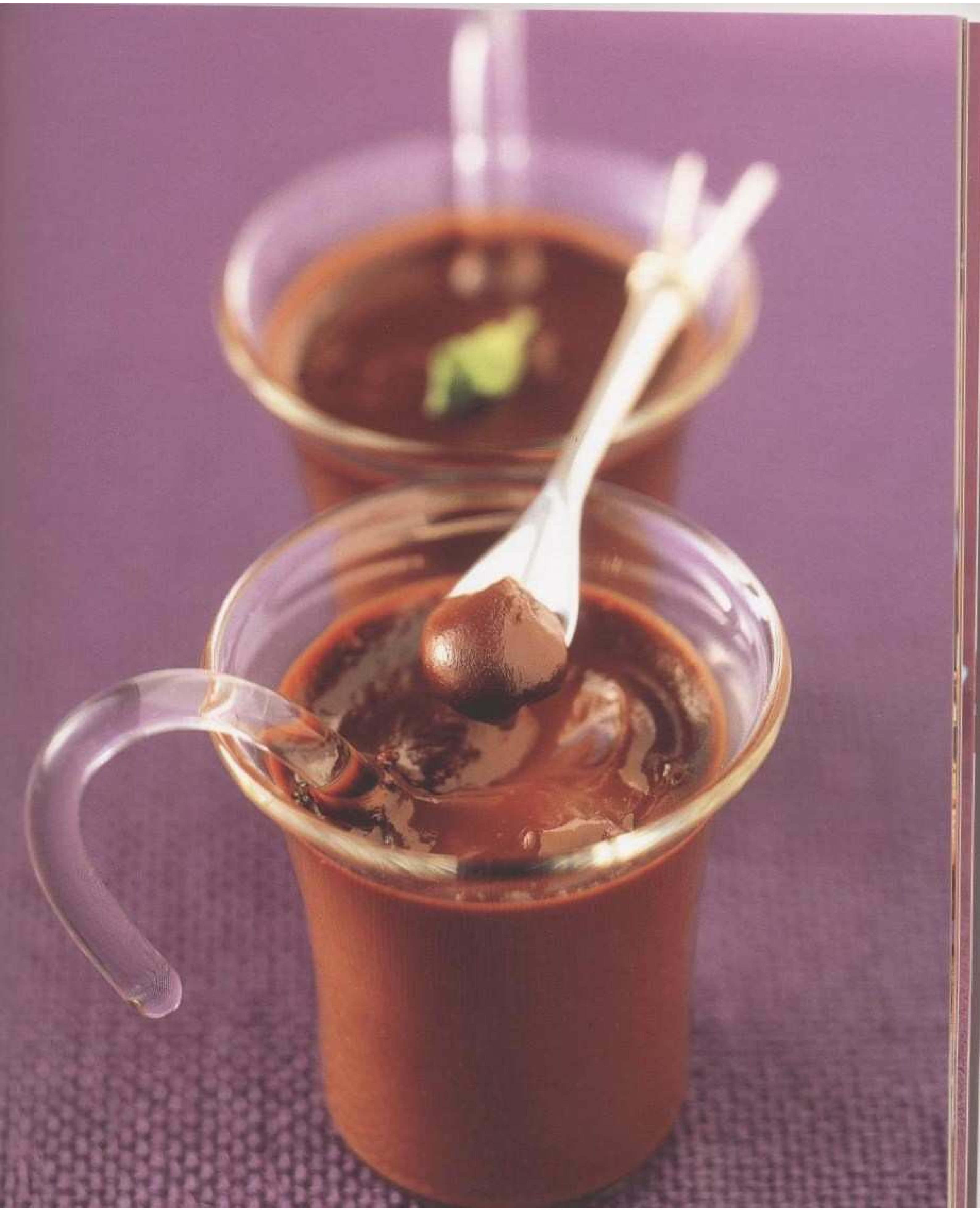
- 8 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 30 cl de crème liquide
- 50 cl de lait

- 1 thermomètre de cuisine
- 8 verres

1. Concassez le chocolat en petits morceaux et mettez-les dans un saladier.

2. Réalisez une crème anglaise. Dans un plat, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Fouettez énergiquement pour obtenir un mélange fortement blanchi. Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide et le lait, puis versez petit à petit sur les œufs. Mélangez bien et remettez le tout dans la casserole à feu doux. Laissez cuire sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. La crème va s'épaissir et devenir onctueuse. Elle est cuite quand votre doigt laisse une trace sur la cuillère recouverte de crème : on dit qu'elle est « à la nappe ». La température est alors de 85 °C.

3. Versez la crème anglaise sur le chocolat concassé et remuez pour mélanger mais aussi pour arrêter la cuisson de la crème. Ajoutez l'alcool de menthe et versez la crème dans les verres avant de les mettre au frais pendant 1 h 30 avant de servir.



Douceurs du goûter

Conseils

Marbré choco-coco

Pour 8 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 50 min

- 3 œufs
- 165 g de beurre + 10 g pour le moule
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30 g de noix de coco râpée
- 50 g de cacao en poudre

- 1 moule à cake de 16 à 20 cm de long

1. Laissez le beurre à l'air libre afin qu'il ramollisse et cassez les œufs dans un bol.

2. Au fouet, mélangez le beurre ramolli et le sucre semoule. Ajoutez les œufs, puis la farine et la levure préalablement tamisées en même temps. Remuez bien pour obtenir une pâte homogène.

3. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez le moule ; divisez la pâte en deux parts égales. Dans l'une, mettez la noix de coco et, dans l'autre, le cacao.

4. Versez en alternance les deux pâtes dans le moule. Donnez deux ou trois coups dans la préparation à l'aide d'une cuillère à soupe afin de créer l'effet marbré du gâteau. Enfournez le moule. Après 5 min de cuisson, baissez la température à 160 °C (th. 5-6) et laissez cuire 45 min.

5. Sortez le gâteau du four ; vérifiez la cuisson en y plantant la lame d'un couteau ; elle doit en ressortir propre. Démoulez-le sur une grille afin qu'il refroidisse.



Brioches aux pépites de chocolat

Pour 10 personnes
(2 brioches de 350 g)
Préparation : 40 min
Repos : 3 h
Cuisson : 30 min

- 250 g de farine
- 40 g de sucre semoule
- 1 cuil. à café de sel
- 13 g de levure fraîche de boulanger (ou la moitié d'un sachet de levure sèche de 10 g)
- 3 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 185 g de beurre + 20 g pour les moules
- 100 g de pépites de chocolat

- 1 robot mélangeur équipé d'un crochet (si vous n'en possédez pas, faites tout à la main en suivant les indications d'aspect de la recette et non les durées)
- 2 moules à cake de 18 cm

1. Dans le bol du robot mélangeur, mettez la farine, le sucre, le sel, la levure et les œufs. Mélangez à vitesse moyenne pendant 10 min.

2. Quand la pâte se décolle du bol, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et laissez tourner votre robot jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et qu'elle se détache du batteur. Ajoutez alors les pépites de chocolat et laissez encore tourner quelques minutes pour bien répartir le chocolat.

3. Arrêtez le robot, enlevez le crochet et laissez la pâte reposer pendant 2 h dans la cuve recouverte d'un chiffon humide. Dans l'intervalle, la pâte doit doubler de volume.

4. Sortez la pâte de la cuve et travaillez-la directement sur le plan de travail pendant quelques minutes. Coupez-la en deux parts égales. Beurrez les moules et mettez chaque part dans un moule. Couvrez-les d'un torchon et laissez lever à température ambiante pendant 1 h.

5. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Battez 1 jaune d'œuf avec un peu d'eau et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les brioches. Entaillez la surface des brioches en donnant des coups de ciseaux dans la pâte dans le sens de la largeur. Enfournez pendant 30 min. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans la brioche, elle doit en ressortir propre. Démoulez vos brioches et laissez-les refroidir sur une grille.



Cake au chocolat

Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 50 min

- 10 g de beurre pour le moule
- 1 œuf
- 4 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 125 g de sucre semoule
- 30 g de cacao en poudre
- 70 g de farine
- 1 cuil. à café rase de levure chimique
- 60 g de lait
- 60 g de crème épaisse

- 1 moule à cake de 16 cm

1. Beurrez le moule et placez-le au réfrigérateur pour figer la matière grasse. Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7).

2. Dans un saladier, mélangez, pendant quelques minutes, l'œuf, l'huile et le sucre. Ajoutez le cacao, la farine tamisée et la levure chimique. Fouettez vigoureusement de façon à obtenir une pâte bien homogène. Versez le lait et la crème.

3. Mettez la pâte dans le moule avant d'enfourner. Après 10 min de cuisson, baissez la température du four à 150 °C (th. 5) et laissez cuire encore 40 min.

4. Sortez le cake du four ; vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le cake, elle doit en ressortir propre. Démoulez-le sur une grille afin qu'il refroidisse.



Comment démouler facilement vos desserts ?

Vous trouverez sur le marché différentes sortes de moules : classiques, en métal ; antiadhésif ; ou bien souples, en silicone.

Les moules classiques

Préparez bien votre moule avant la cuisson. Il doit être propre et uniformément graissé. Idéalement, avant d'y verser la pâte, placez-le quelques minutes au frais pour figer la matière grasse. Quand votre gâteau est cuit, laissez-le refroidir dans le moule : cela facilitera le démoulage.
En ce qui concerne les bavaroises, les mousses, les charlottes, le mieux est de placer le gâteau au réfrigérateur pendant 1 h avant de le démouler.

Les moules souples

Pour un démoulage très facile, utilisez des moules en silicone qui permettent un démoulage parfait. Comme ils sont souples, nul besoin de les graisser.

Après le démoulage

Mettez les gâteaux de type génoise sur une grille recouverte de papier sulfurisé. Si c'est un biscuit pour une bûche, recouvrez-le d'un torchon humide afin qu'il reste souple. Pour les cakes ou les quatre-quarts, imbibez-les d'un peu de sirop ou de lait et recouvrez-les d'un torchon humide : ils resteront moelleux plus longtemps.

Palets au cacao et aux pépites

Pour 8 personnes
(une trentaine de palets)
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 25 g de pépites de chocolat (rayon « aide à la pâtisserie » des supermarchés)

- 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé

1. Laissez le beurre à l'air libre afin qu'il ramollisse, et faites de même pour les blancs d'œufs. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

2. Dans un saladier, fouettez le beurre ramolli et le sucre. Ajoutez au fur et à mesure les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Si ce n'est pas le cas, mettez votre saladier à chauffer au bain-marie sans cesser de remuer. Ajoutez la farine et le cacao.

3. Si vous utilisez une plaque, recouvrez-la de papier sulfurisé. À l'aide d'une cuillère à soupe, faites des petits tas de pâte de 3 à 4 cm de diamètre. Saupoudrez-les de pépites de chocolat et enfournez pendant 10 min.

Variante : vous pouvez aussi faire ces palets en remplaçant les pépites par des raisins secs (environ 50 g). Avant de les utiliser, faites-les tremper 1 h 30 dans du rhum.



Diamants noirs

Pour 10 personnes
(une cinquantaine de pièces)
Préparation : 25 min
Repos au congélateur : 1 h
Cuisson : 12 min

- 140 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 15 g de cacao en poudre
- 200 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de sucre semoule

- 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé

1. Laissez le beurre à l'air libre afin qu'il ramollisse. Quand il est bien mou, mélangez-le à la main avec le sucre glace, le cacao et la farine. Il faut que l'ensemble soit bien homogène.

2. Divisez la pâte en trois parts égales et roulez-les en boudins de 3 cm de diamètre. Mettez le tout au congélateur pendant 1 h.

3. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Quand la pâte est assez dure, badigeonnez-la d'œuf battu avec un pinceau, puis roulez-la dans le sucre semoule.

4. Découpez des tranches de 0,5 cm d'épaisseur et disposez-les sur la feuille de cuisson ou la plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Enfournez les biscuits pendant 12 min.



Sablés bretons au chocolat

Pour 8 personnes
(20 à 30 sablés)
Préparation : 30 min
Repos : 1 h
Cuisson : 15 min

- 200 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre salé
- 2 œufs

- 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé

1. Dans un grand saladier, tamisez la farine, le cacao, la levure chimique, ajoutez le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Du bout des doigts, malaxez le tout pour obtenir une poudre sableuse. Ajoutez les œufs et travaillez la pâte sur le plan de travail.

2. Quand elle est bien homogène, divisez la pâte en deux parts et roulez-les en boudins de 3 à 4 cm de diamètre avant de les laisser reposer au frais pendant 1 h.

3. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Si vous utilisez une plaque, recouvrez-la de papier sulfurisé.

4. Sortez les boudins et découpez des disques de 0,5 cm d'épaisseur. Déposez-les sur la feuille avant de l'enfourner pendant 15 min.

Conseil : si vous possédez un robot mélangeur, n'hésitez pas à l'utiliser pour préparer la pâte.

Meringues au chocolat

Pour 8 personnes
(15 petites meringues environ)
Préparation : 20 min
Repos : 2 h
Cuisson : 1 h

- 4 blancs d'œufs
- 240 g de sucre
- 40 g de cacao en poudre.

- 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé

1. Préchauffez votre four à 100 °C (th. 3-4).

2. Dans un saladier, battez les blancs avec 3 à 4 cuil. à soupe de sucre. Montez les blancs en neige très ferme et versez progressivement le reste du sucre. Ajoutez ensuite délicatement le cacao.

3. Si vous utilisez une plaque, recouvrez-la de papier sulfurisé et, à l'aide d'une cuillère à dessert, faites des meringues rondes.

4. Enfournez les meringues pendant 1 h en laissant la porte de votre four entrouverte. Passé ce temps, arrêtez la cuisson mais laissez les meringues au four pendant au moins 2 h.

Nougats au chocolat et aux fruits secs

Pour 8 personnes
(15 pièces environ)
Préparation : 40 min
Repos : 2 h
Cuisson : 15 min

- 160 g d'amandes entières émondées
- 160 g de noisettes entières émondées
- 160 g d'abricots mi-secs
- 60 g de chocolat noir
- 150 g de sucre
- 100 g de glucose (en pharmacie)
- 250 g de miel
- 2 blancs d'œufs

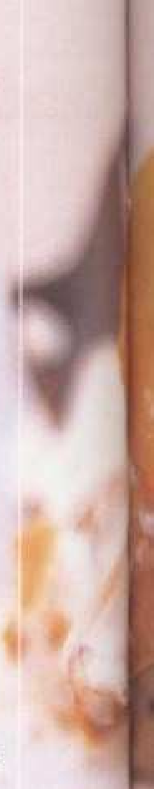
- 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé
- 1 thermomètre de cuisine

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Mettez les amandes et les noisettes sur la feuille de cuisson ou la plaque et, dès que le four est chaud, enfournez pendant 15 min. Il faut que les noix soient bien grillées. Coupez grossièrement les abricots et concassez le chocolat.

2. Dans une première casserole, mettez le sucre, 3 cuil. à soupe d'eau et le glucose. Dans une autre, mettez le miel. Faites chauffer en contrôlant la température en permanence avec le thermomètre. Quand le miel a atteint 115 °C, arrêtez immédiatement le feu. Faites cuire le sucre à 140 °C.

3. Placez les blancs d'œufs dans un saladier. Tout en les fouettant pour les monter en neige, versez en un mince filet le miel fondu ; accélérez la vitesse du batteur et versez le sucre en filet. Ajoutez le chocolat pendant que les blancs sont encore chauds et continuez de battre ce mélange pour le refroidir.

4. Quand les blancs d'œufs sont à température ambiante, ajoutez-les amandes, les noisettes, les abricots et répartissez-les bien dans le nougat. Mettez le nougat sur la feuille de silicone ou de papier sulfurisé pour le laisser refroidir et sécher, puis découpez-le en morceaux.





Mendiants

Pour 8 personnes
(20 mendiants)
Préparation : 40 min
Repos au réfrigérateur : 1 h
+ 1 nuit pour les zestes

- 2 oranges
- 250 g de chocolat noir
- 20 raisins secs
- 20 amandes
- 20 pistaches

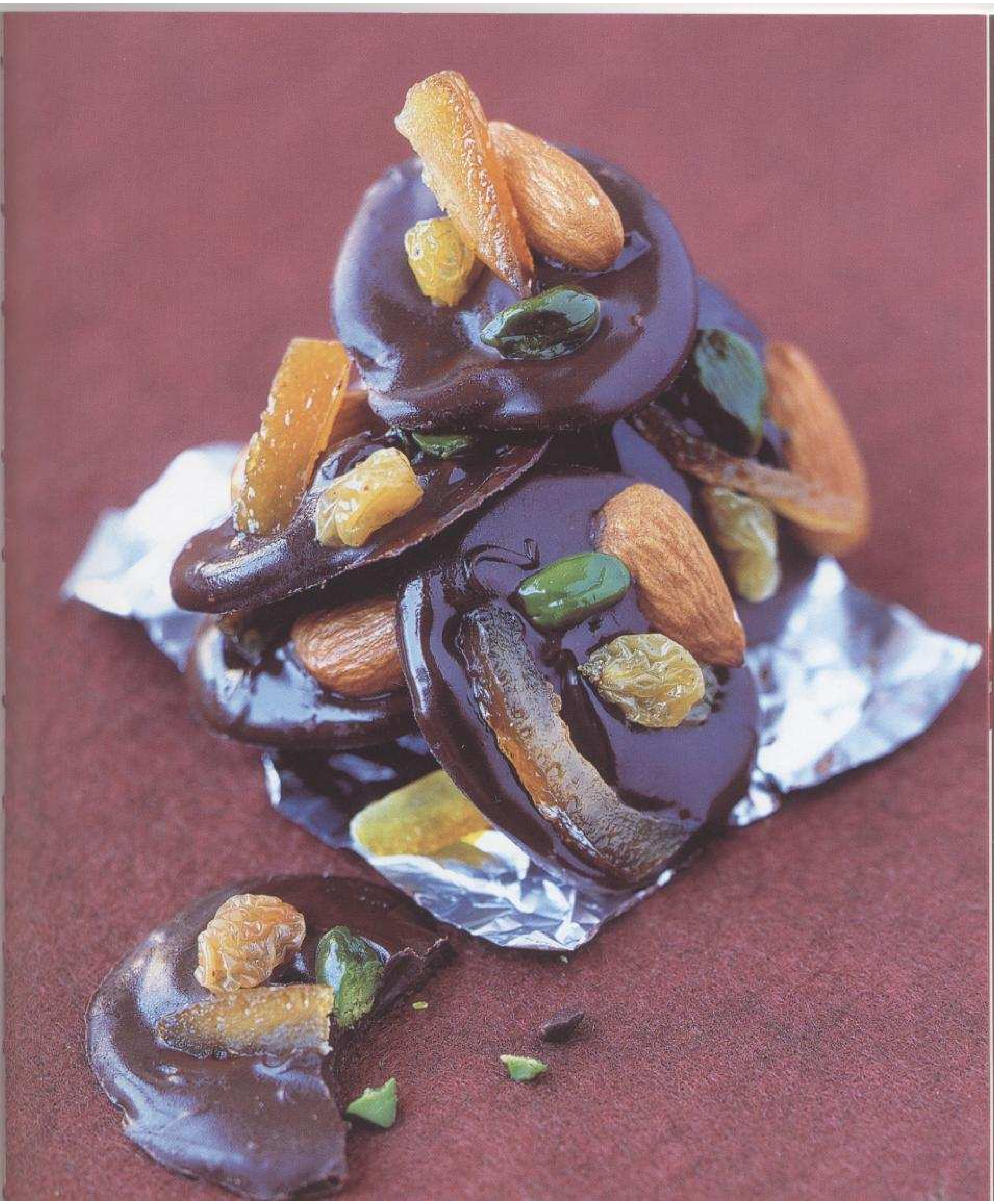
- 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé

1. La veille, préparez 10 zestes d'orange confits *(voir recette des Orangettes, p. 86)*. Le jour même, coupez-les en deux.

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie sans cesser de remuer afin qu'il ne chauffe pas trop *(voir conseil, p. 11)*. Si vous utilisez une plaque, recouvrez-la de papier sulfurisé. Avec une cuillère à soupe, coulez 20 palets de chocolat fondu sur la feuille de cuisson, ou la plaque.

3. Avant que le chocolat ne durcisse, mettez sur chaque palet 1 raisin, 1 amande, 1 pistache et 1/2 zeste d'orange. Réservez les mendiants au frais 1 h au moins avant de les déguster.

Variante : en fonction de vos goûts, vous pouvez varier les fruits (amandes, abricots, noix) et bien sûr les chocolats (plus ou moins riches en cacao, noir ou au lait, etc.).



Quel support choisir pour les confiseries : papier sulfurisé ou silicone ?

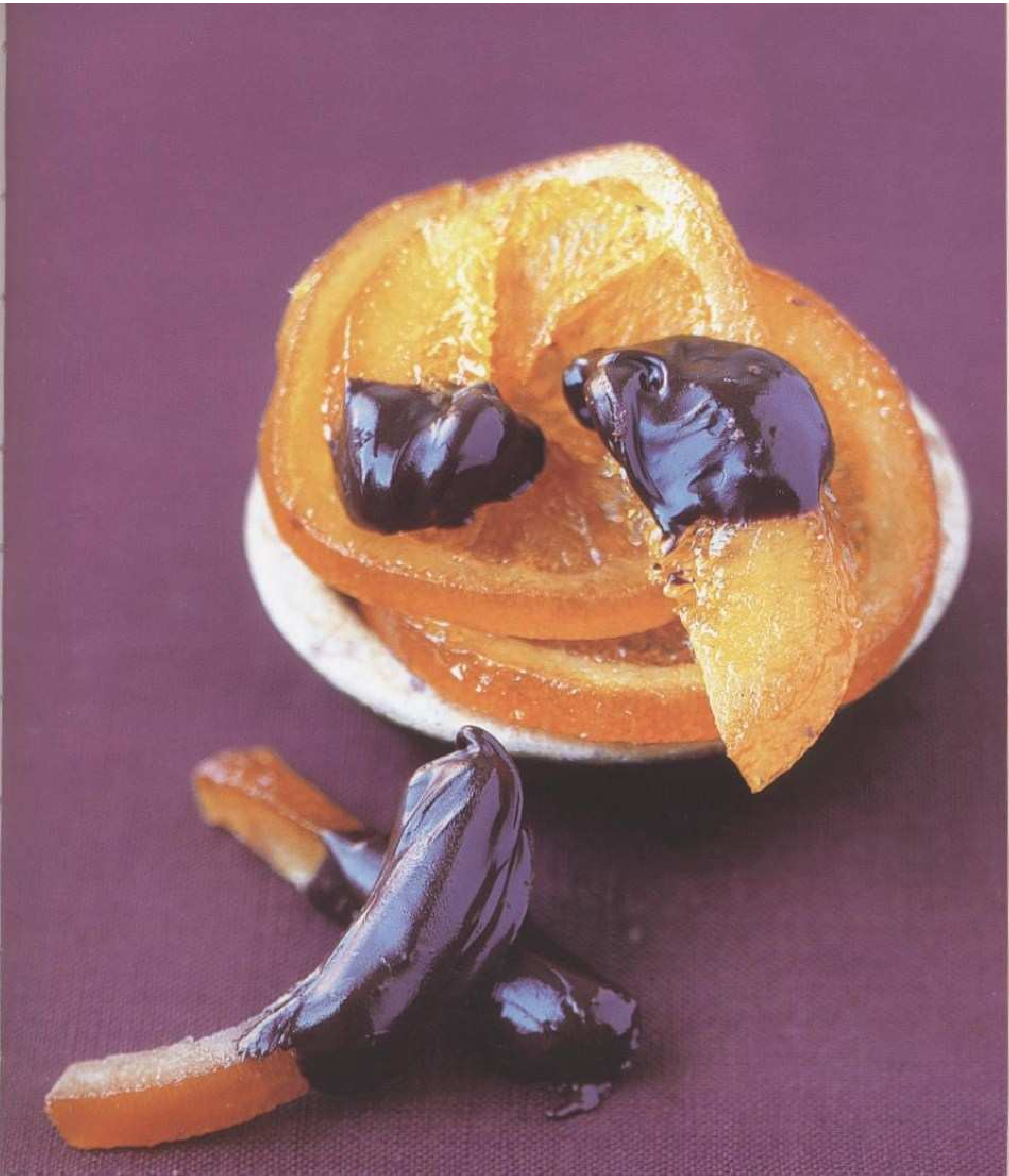
Indispensables pour empêcher les confiseries de coller, les feuilles de papier sulfurisé ou les plaques en silicone sont antiadhésives.

Préférez le papier sulfurisé à usage unique pour les bonbons au chocolat. Placez-les simplement au frais pendant 1 h avant de les décoller : ce sera encore plus facile.

Les feuilles de cuisson en silicone, quant à elles, sont conseillées pour la cuisson des produits fragiles ou qui risquent de coller, comme les biscuits, les langues de chats, les macarons, les tuiles et les biscuits à rouler. Elles sont aussi idéales pour couler les sucettes ou les bonbons en sucre cuits.

Comment conserver le chocolat pour la dégustation ?

Idéalement, il faudrait le conserver à une température de 17 ou 18 °C. Au-dessus, le chocolat est moins croquant et en dessous, les arômes ne sont pas mis en valeur.



Truffes au chocolat noir

Pour 12 personnes
(environ 60 pièces)
Préparation : 30 min
Repos au réfrigérateur : 2 h

- 400 g de chocolat noir
- 300 g de crème fraîche liquide
- 50 g de beurre
- 50 g de cacao en poudre

- 1 moule à cake en silicone ou 1 moule à cake et du papier sulfurisé

1. Si vous utilisez un moule à cake classique, recouvrez l'intérieur de papier sulfurisé. Un moule en silicone ne nécessite pas de préparation particulière.

2. Préparez ensuite la ganache. Concassez le chocolat en petits morceaux. Portez la crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat. Mélangez avec une cuillère et ajoutez le beurre. Assurez-vous que la ganache est bien homogène. Versez-la dans le moule et laissez-la prendre au réfrigérateur pendant 1 h.

3. Mettez le cacao dans une assiette à soupe. Sur le plan de travail, démoulez la ganache et coupez-la en petits carrés. Roulez-les ensuite entre vos mains pour obtenir de petites boules de la taille d'un gros raisin.

4. Roulez-les enfin dans le cacao. Réservez les truffes au frais pendant 1 h au moins avant de les déguster.



Truffes au chocolat au lait et au citron

Pour 12 personnes
(environ 60 pièces)
Préparation : 30 min
Repos au réfrigérateur : 2 h

- 400 g de chocolat au lait
- 150 g de crème fraîche liquide
- le zeste de 1/2 citron
- 50 g de cacao en poudre

- 1 moule à cake en silicone ou 1 moule à cake et du papier sulfurisé

1. Si vous utilisez un moule à cake classique, recouvrez l'intérieur de papier sulfurisé.

2. Préparez ensuite la ganache. Concassez le chocolat en petits morceaux. Portez la crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat. Mélangez avec une cuillère et ajoutez le zeste de citron râpé. Assurez vous que la ganache est bien homogène. Versez-la dans le moule et laissez-la prendre au réfrigérateur pendant 1 h.

3. Mettez le cacao dans une assiette à soupe. Sur le plan de travail, démoulez la ganache et coupez-la en petits carrés. Roulez-les ensuite entre vos mains pour obtenir de petites boules de la taille d'un gros raisin.

4. Roulez-les enfin dans le cacao. Réservez les truffes au frais 1 h au moins avant de les déguster.

Variante 1 : pour enrichir cette recette, vous pouvez, avant d'enrouler les truffes dans le cacao, les enrober d'une couche de chocolat. Pour cela faites fondre, au bain-marie et à feu doux, 300 g de chocolat. Avec une fourchette, plongez les truffes dans le chocolat fondu, puis dans le cacao. Posez-les sur du papier sulfurisé et mettez-les au frais.

Variante 2 : pour des truffes à la cannelle, remplacez le citron par 2 pincées de cannelle (ou de mélange quatre-épices).

Rochers aux amandes

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie sans cesser de remuer afin qu'il ne chauffe pas trop *(voir conseil p. 11)*. Ajoutez la pâte à tartiner et les amandes. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.

2. Si vous utilisez une plaque à pâtisserie, recouvrez-la de papier sulfurisé. À l'aide d'une cuillère à soupe, coulez 30 rochers sur la feuille en silicone et mettez-les au frais au moins 1 h avant de les déguster.

Pour 10 personnes
(environ 30 rochers)
Préparation : 30 min
Repos au réfrigérateur : 1 h

• 150 g de chocolat noir (70 % de cacao)
• 50 g de pâte à tartiner (de type Nutella)
• 100 g de mélange d'amandes (effilées, entières, concassées…)

• 1 feuille de cuisson en silicone ou 1 plaque à pâtisserie et du papier sulfurisé

Rochers au riz soufflé et aux zestes d'orange

Pour 10 personnes
(environ 40 pièces)
Préparation : 30 min
Repos au réfrigérateur : 2 h
+ 1 nuit pour les zestes

- 350 g de chocolat noir (70 % de cacao)
- 2 oranges ou 35 g de zestes d'orange confits
- 50 g de riz soufflé (de type Rice Krispies)

- 1 feuille de cuisson en silicone ou du papier sulfurisé

1. La veille, préparez les zestes d'orange confits *(voir recette, p. 86)*.

2. Au bain-marie, faites fondre le chocolat en le remuant sans cesse pour qu'il ne chauffe pas trop *(voir conseil, p. 11)*. Hachez finement les zestes confits et ajoutez-les au chocolat. Mélangez et versez le riz soufflé.

3. Sur une feuille de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé, faites des petits rochers à l'aide d'une cuillère à café. Laissez prendre le tout au frais pendant 2 h. Dégustez ces rochers au moment du café.

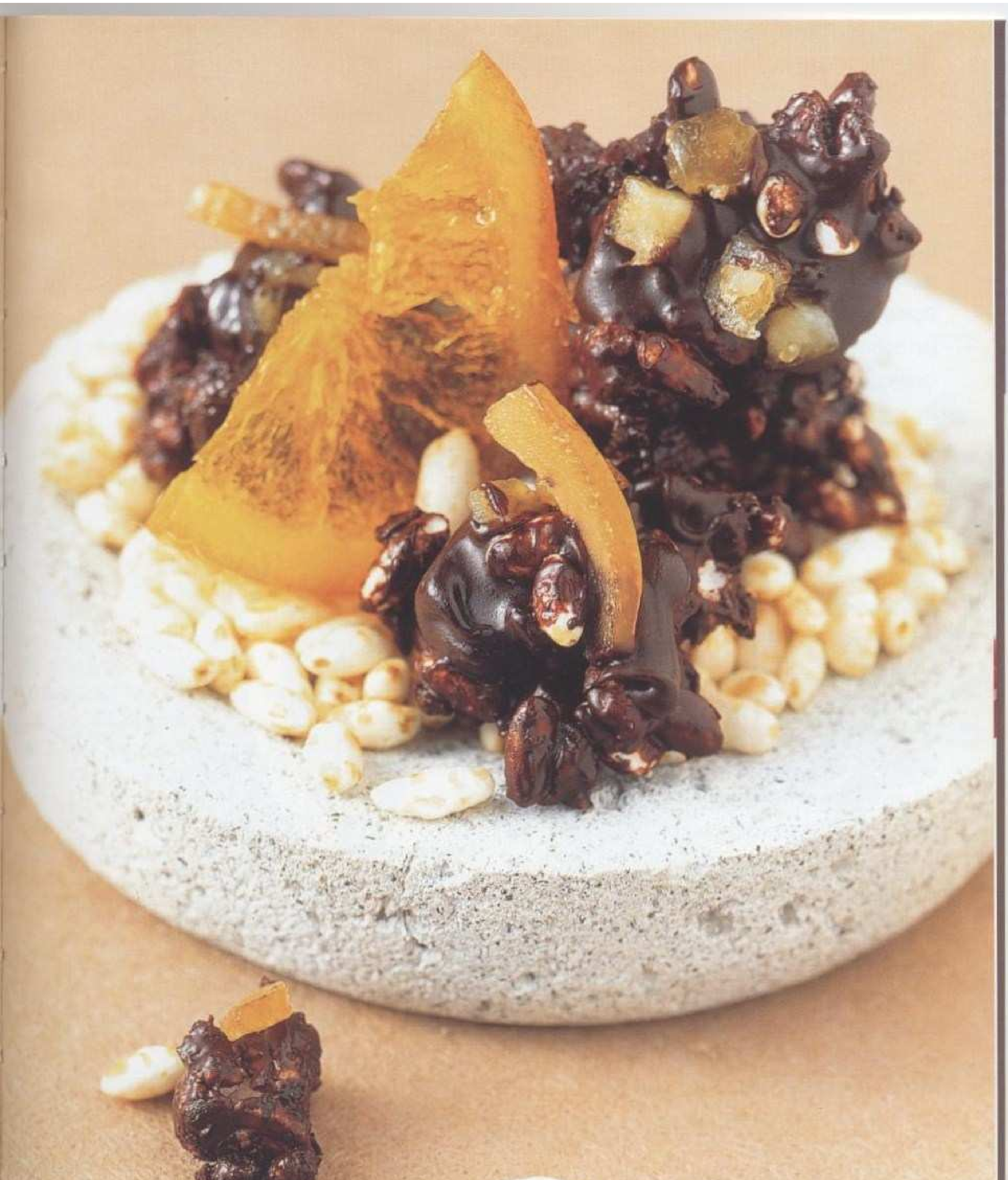


Table des recettes

Table des conseils

40 recettes savoureuses pour les papilles de tous les amoureux du chocolat

- Envie de chocolat au petit-déjeuner, au dessert, au goûter ou juste pour grignoter ? Vous trouverez dans cet ouvrage les classiques du genre, mais aussi des idées originales à déguster entre gourmands...
- Brownie au chocolat blanc, muffins au Nutella, mousse au chocolat, tarte soufflée aux fruits de saison, orangettes, rochers aux amandes... des recettes faciles à exécuter accompagnées des tours de main du chef pâtissier.
- Des pages de conseils pour réussir à tous les coups une charlotte, découper des copeaux de chocolat, le faire fondre en lui préservant toute sa saveur, etc.

Photographie de couverture : © Natacha NIKOULINE

Tarte au chocolat au lait et à la crème au citron

Pour 8 personnes
ou 6 tartelettes
Préparation : 1 h
Repos au réfrigérateur : 3 h
Cuisson : 20 min

- 1 feuille de gélatine
- 2 citrons
- 3 œufs
- 50 g de sucre semoule
- 125 g de beurre + 10 g pour le moule
- 150 g de crème liquide
- 250 g de chocolat au lait

- 1 moule à tarte de 24 cm de diamètre ou 1 moule en silicone de 6 tartelettes

1. Préparez une pâte sucrée au chocolat.
(voir recette de la Tarte au chocolat au lait, p. 23).

2. Beurrez le moule. Préchauffez votre four au à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte à tarte et disposez-la dans le moule avant de la piquer avec une fourchette et de la mettre au réfrigérateur.

3. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide. Râpez le zeste d'un demi-citron dans un bol avec une grille fine et pressez les citrons dans le même bol. Dans un saladier, mettez les œufs et le sucre semoule. Fouettez l'ensemble.

4. Enfournez le fond de tarte pendant 20 min. Dans une casserole, faites fondre 100 g de beurre et le jus de citron, puis ajoutez les œufs. Portez le tout à ébullition pendant 3 min sans cesser de fouetter. Hors du feu, incorporez la gélatine égouttée. Laissez refroidir cette préparation pendant 2 min avant de la mettre dans le fond de tarte démoulé et laissez-la au frais pendant 1 h.

5. Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide. Hors du feu, ajoutez le chocolat concassé et le reste de beurre. Mélangez afin d'obtenir une ganache bien homogène.

6. Coulez la ganache sur la tarte au citron en la répartissant sur toute la surface. Lissez-la avec le dos d'une cuillère avant de la laisser reposer 1 h minimum au frais.